

Menu des cantines

Octobre / Novembre 2018



SEMAINE DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - Menu végétarien
<ul style="list-style-type: none"> - Tomates mozzarella - Ravioli ricotta épinards - sauce gorgonzola - Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Émincé de veau aux champignons des bois - Gratin de courgettes - Saint-Paulin - Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de dinde au curry - Coquillettes au beurre - Camembert - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade petit pois et lentilles - Poulet aux herbes - Haricots plats au basilic - Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte au fromage - Purée pommes de terre et potiron - Kiri - Salade de fruits
Pain au chocolat / jus de pomme	Fruit frais / Biscuit	Pain au lait / Confiture	Fruit frais / Barre céréales	Chausson aux pommes

Goûter

SEMAINE DU 22 AU 26 OCTOBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Émincé de dinde au paprika - Carottes persillées - Emmental - Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade niçoise (tomates, thon, poivrons, œuf dur, concombre, céleri branche, olives noir, vinaigrette) - Cappelletti de volaille sauce gorgonzola - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - Lieu sauce provençale - Riz pilaf - Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> - Émincé de bœuf - aux oignons - Macaroni - Rondelé - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade parmentière (pommes de terre, maïs, tomates, cornichon, poivron vert, vinaigrette) - Colin sauce meunière - Haricots verts - Riz au lait
Fruit frais / Biscuit	Marbré / compote	Croissant / fruit	Barre de céréales / compote	Fruit frais / biscuit

Goûter













SEMAINE DU 29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI - Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates / maïs - Blanquette de volaille - Riz - Yaourt brassé 	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette aux herbes et fromage - Chou-fleur et pommes de terre en gratin - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Émincé d'agneau sauce colombo - Semoule aux petits légumes - Comté - Dessert pommes fraises 	FÉRIÉ	<ul style="list-style-type: none"> - Colin en fricassée - Purée d'épinards - Édam - Fruit frais
Tarte au chocolat	Pain / barre de chocolat	Pain d'épice / fruit		Biscuit / Compote

Goûter



SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Menu 100% Bio 	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Croquettes de poulet  - Printanière - Emmental  - Fruit frais  	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes au thon et basilic (coquillettes, olives noires, maïs, thon, basilic, vinaigrette) - Émincé de boeuf  à la bourgignonne - Carottes au jus  - Fruit frais  	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de ble (Ébly, maïs, petit pois, tomates, thon, poivrons, vinaigrette) - Rôti de dinde sauce crème  - Purée de légumes  - Flan au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> - Poulet rôti au jus - Riz créole - Comté - Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Batavia - Hoki au citron  - Pomme purée  - Yaourt aromatisé
Goûter Tarte aux pommes	Pain / Fromage	Fruit frais / Biscuit	Far breton / Jus d'orange	Fruit frais / Barre de céréales

Goûter





















SEMAINE DU 12 AU 16 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée (tomates, maïs, cœurs de palmiers, vinaigrette) - Émincé de veau  au parfum d'Italie  - Pennes  - Yaourt velouté 	<ul style="list-style-type: none"> - Fricassée de poulet  sauce basquaise - Riz basmati  - Tomme blanche - Fruit frais  	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées  ciboulette - Colin d'Alaska, sauce vierge  - Gratin de brocolis  - Marbré au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> - Salade fantaisie (laitue, carottes, maïs, vinaigrette) - Hachis parmentier  - Fruit frais  	<ul style="list-style-type: none"> - Boulgour façon taboulé (boulgour, tomates, poivrons, concombre, vinaigrette)  - Filet de poisson pané  - Haricots beurre persillés  - Yaourt nature et sucre 
Goûter Fruit frais / Biscuit	Fruit sec / Biscuit	Fruit frais / Barre de céréales	Pain au lait / Barre de chocolat	Quatre-quarts / Fruit

Goûter










SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Menu végétarien 	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Salade espagnole  (tomates, féta, basilic, poivrons rouges, maïs, vinaigrette) - Ravioli de boeuf sauce tomate au basilic  - Quatre-quarts breton  	<ul style="list-style-type: none"> - Tajine de poulet  aux pruneaux  - Semoule  - Vache qui rit  - Fruit frais  	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves au thon - Émincé de boeuf  aux champignons - Tian aux poireaux  - Yaourt  	<ul style="list-style-type: none"> - Crêpe au fromage  - Omelette nature  - Petits pois carottes - Entremets praliné 	<ul style="list-style-type: none"> - Blanquette de poisson  - Riz  - Emmental  - Fruit frais 
Goûter Pain / Fromage	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Fruit frais / Biscuit	Beignet au chocolat

Goûter



 Fait maison
  Produit de saison
  Menu végétarien
  Viande française
 * 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*
  Agriculture biologique
  Volaille certifiée
  Pêche responsable

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Conformément à la réglementation, l'origine des viandes est transmise dans les restaurants scolaires. Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, œuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produit à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites et mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.



Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).